PEABODY

Manual de Instrucciones

Fábrica de pan
PE-P1308



LA IMAGEN ES SOLO A MODO ILUSTRATIVO.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES. POR FAVOR LEA DETALLADAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE CONECTAR Y OPERAR ESTE EQUIPO. CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS.
RECUERDE QUE UN MAL USO DE SU APARATO PUEDE ANULAR LA GARANTIA.

Fábrica de pan
PE-P1308

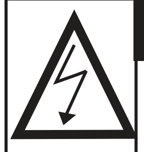
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Este aparato cumple con elevados estándares de seguridad. Sin embargo, hay que respetar algunas instrucciones para evitar los riesgos de heridas.

PELIGRO: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DE CHOQUE ELÉCTRICO, NO EXPONGA ESTE APARATO A LA LLUVIA O A LA HUMEDAD.

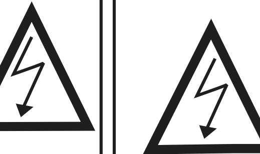
ADVERTENCIAS

Para reducir el riesgo de incendio o de electrocución, nunca exponga a la lluvia o a la humedad



PELIGRO

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO
NO ABRIR



PARA MINIMIZAR EL RIESGO DE SHOCK ELÉCTRICO NO REMUEVA LA CUBIERTA NI EL PANEL TRASERO DEL APARATO. NINGUNA DE LAS PIEZAS INTERNAS PUEDEN SER REPARADAS POR EL USUARIO. LAS REPARACIONES DEBERAN SER EFECTUADAS UNICAMENTE POR TÉCNICOS CALIFICADOS

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS GRÁFICOS

El símbolo de rayo con punta de flecha dentro de un triángulo tiene el fin de advertir al usuario sobre la presencia de un voltaje peligroso no aislado dentro del aparato de magnitud suficiente para provocar un choque eléctrico.



El símbolo de signo de admiración dentro de un triángulo tiene el fin de avisar al usuario de la existencia de instrucciones importantes para el uso y mantenimiento en manuales de instrucciones adjuntos.

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato.
2. Antes del uso, verifique que el voltaje del enchufe de pared corresponde a la indicada en el aparato.
3. NO opere ningún aparato que tenga el cable o enchufe dañado. En caso de que el producto no funcione de manera correcta, devuelva el producto a la fábrica o agente de venta, para su examinación y reparación.
4. No toque superficies calientes. Utilice protección.
5. Evite salpicaduras o derrames de líquidos sobre el aparato. NO sumergir el cable o enchufe en líquidos.
6. Desenchufe el producto antes de limpiarlo.
7. Mantenga el cable y enchufe alejado de superficies calientes.
8. El uso de accesorios provenientes de diferentes fabricas, no es recomendado, ya que puede causar daños.
9. La supervisión cercana es necesaria cuando el producto está siendo utilizada por niños o personas con discapacidad.
10. No ubique el producto cerca de superficies calientes (hornallas encendidas, hornos, etc)
11.NO mueva ninguna perilla mientras el producto se encuentra en funcionamiento.
12. Nunca encienda el aparato sin los ingredientes llenados correctamente en el compartimiento.
13. No batir la caja de pan en la tapa o el borde para quitar la cacerola, esto puede dañar la caja del pan.
14. No introduzca hojas de metal u otros materiales, mientras la fabrica de pan se encuentra en funcionamiento, esto puede causar fuego o cortocircuitos.
15. Nunca cubra el aparato con toallas o cualquier otro material, el vapor y calor deben salir libremente. La retención de calor puede ocasionar fuego y entrar en contacto con el material combustible.
16. No utilice el aparato en espacios abiertos.
17. Nunca permita que el aparato sea utilizado sea utilizado por niños o personas con discapacidades

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

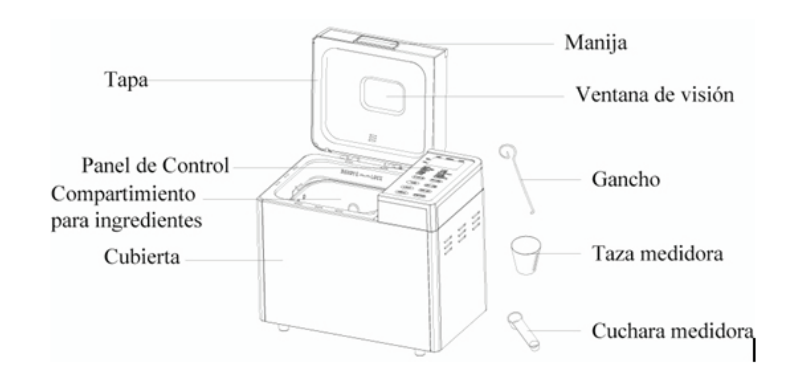
1- Coloque el aparato en posición horizontal. Nunca coloque un objeto pesado encima de éste.
2- No utilice este aparato cerca de fuentes de agua. Por ejemplo, cerca de una bañera, un lavatorio, un sitio húmedo, una piscina o lugar similar.
3- No coloque el aparato sobre un soporte fijo, o con ruedas, inestable, trípode, repisa o mesa de donde pudiera caer. Podría provocar lesiones corporales y dañarse seriamente el aparato. Para instalar el aparato respete cuidadosamente las instrucciones del fabricante y utilice únicamente accesorios recomendados por el mismo.
4- Se han previsto ranuras y orificios de ventilación sobre la cubierta para asegurar el correcto funcionamiento del aparato y protegerlo del sobrecalentamiento. Nunca obstruya ni recubra estos orificios.
5- El aparato debe ser instalado lejos de fuentes de calor tales como radiadores, entradas de calefacción, estufas u otros aparatos

que generen calor. Además, es conveniente no colocar sobre el aparato o cerca de éste fuentes de llamas descubiertas tales como velas encendidas.
6- Coloque el cable de alimentación de tal manera que no pueda ser pisado ni aplastado por objetos colocados sobre el mismo. Este cable es particularmente vulnerable a nivel de su ficha de alimentación, de la toma de alimentación y del punto de salida del aparato. No deje el cable de alimentación colgando sobre el borde de una mesa o una mesada ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
7- Nunca introduzca objetos en el interior del aparato por sus orificios de ventilación. Usted corre el riesgo de entrar en contacto con un punto con tensión peligrosa o de provocar un cortocircuito en un componente, con el consiguiente riesgo de electrocución o incendio.
8- Nunca intente reparar el aparato usted mismo. La apertura o desmontaje de las cubiertas pueden exponerlo a un voltaje peligroso, entre otros riesgos. Las reparaciones deberán ser efectuadas únicamente por técnicos calificados.
9- Si es necesario reemplazar piezas, asegúrese de que el técnico responsable de la reparación utilice exclusivamente piezas de recambio especificadas por el fabricante o que presenten características idénticas a las piezas originales. Todo reemplazo realizado con piezas no autorizadas puede provocar un riesgo de incendio o de electrocución, entre otros peligros.
10- Cuando termine cualquier intervención o reparación en el aparato, pídale al técnico que efectúe controles de seguridad para determinar si el aparato está en perfecto estado de funcionamiento.

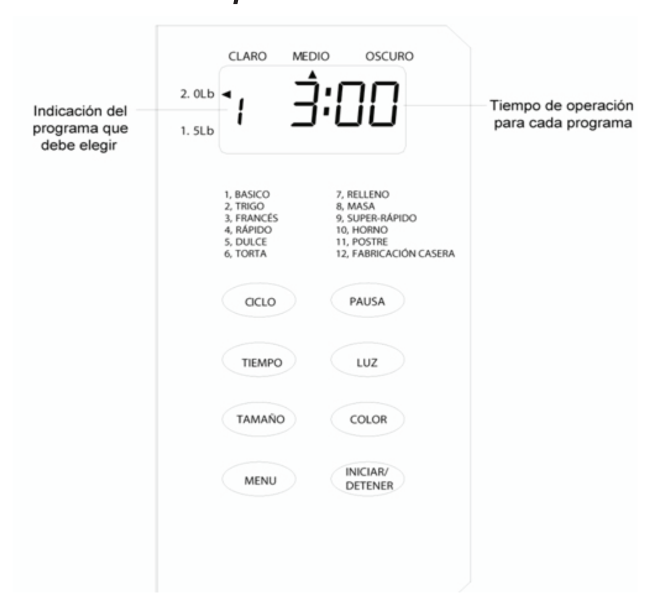
NUNCA TRATE DE AJUSTAR O REPARAR EL EQUIPO USTED MISMO.
RECUERDE QUE SI EL PRODUCTO SE ENCUENTRA DENTRO DEL PLAZO DE GARANTIA DEBE CONTACTARSE CON EL SERVICIO TÉCNICO MAS CERCANO A SU DOMICILIO. EN CASO DE SER REPARADO POR PERSONAL NO AUTORIZADO SE PERDERA LA VIGENCIA DE LA GARANTÍA.

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES!

Conozca su fábrica de pan



Introducción al panel de control



Fábrica de pan
PE-P1308

Funciones-Introducción
Tan pronto como se enchufa a la fuente de alimentación, una señal sonora será oída, aparecerá en el visor “1 3:00”. El número “1” es el predeterminado. Las flechas apuntarán a 2.0LB y Médium (medio) determinados por el programa, luego usted podrá ajustar el tiempo deseado.

Inicial/Detener
Para iniciar o detener el programa seleccionado.

Para iniciar el programa, presione el botón “Iniciar/Detener” una sola vez. Una señal sonora se escuchará y los dos puntos en la exhibición del tiempo comienzan a destellar.
Una vez que el aparato comienza a funcionar, todos los botones excepto “Iniciar/Detener” Luz y Pausa serán inactivados.
Para detener el programa, presione “Iniciar/Detener durante 1.5 segundos hasta oír la señal sonora confirmando que el programa ha sido detenido. Esta característica es útil para prevenir cualquier inintencional interrupción del programa.

Menú
Se utiliza para fijar diversos programas. Cada vez que se presiona (se acompañará por una señal sonora corta) el programa variará, al presionar el botón del menú 12 veces, será completado el ciclo demostrado en la pantalla. Las funciones de los 12 programas serán explicadas a continuación:

1-Básico: Amasamiento y cocción normal. Usted puede agregar ingredientes para saborizar la masa.
2-Trigo: Amasamiento, y cocción de pan de trigo. No se recomienda utilizar la función de demora ya que pueden producir malos resultados.
3-Frances: Amasamiento y cocción prolongada. Generalmente la textura de la corteza de esta clase de pan será más quebradiza.
4-Rápido: Amasamiento y cocción con levadura en polvo. En pan cocido en este programa es generalmente más pequeño.
5-Dulce: amasamiento y cocción de pan endulzado. Usted puede también agregar ingredientes para darle sabor.
6-Torta: Amasamiento sin hornear. Levantamiento con levadura en polvo.
7-Relleno: Hervir jalea y mermelada. Las frutas y vegetales deben ser cortadas antes de colocarlas en el pan.
8-Masa: Amasamiento con aumento, sin hornear. Puede utilizar la masa para realizar pan, pizza, pan al vapor, etc.
9-Super-rápido: Amasamiento y horneado en un corto periodo de tiempo, la textura del pan será espeso.
10-Horno: Solo horneado, NO amasamiento.
11-Postre: Amasamiento y horneado para realización de postres.
12-Fabricación casera: Puede ser auto-programado para horneado, amasamiento, mantención de calor. El rango del tiempo programado es el siguiente:

AMASAR1 : 6-14 minutos
ELEVAR1 : 20-60 minutos
AMASAR 2 : 5-20 minutos
ELEVAR 2 : 5-120 minutos
ELEVAR 3 : 0-120 minutos
HORNO : 0-80 minutos
MANTENCIÓN DE CALOR : 0-60 minutos

Fabricación casera

A-Presione el botón Ciclo por una vez, Amasar1 aparecerá en la pantalla, a continuación, presione Tiempo para ajustar los minutos y luego presione Ciclo nuevamente para confirmarlo.
B-Presione el botón Ciclo para entrar al siguiente paso, ELEVAR1 aparecerá en la pantalla, a continuación, presione Tiempo para ajustar los minutos (el número aumentará rápidamente si mantiene presionado el botón, luego presione Ciclo nuevamente para confirmar.
C-De esto modo, establecer los pasos restantes. Al terminar, presione Inicio/Detener para salir de la configuración.
D-Presione Inicio/Detener para activar la operación.

Nota: El ajuste puede ser memorizado para un uso más eficaz.

Color

Con este botón usted puede seleccionar el color del pan: Claro, Medio u Oscuro. Presiónelo para seleccionar el estilo deseado.

Tamaño

Presione este botón para seleccionar el tamaño del pan. Por favor, observe el tiempo total de la operación ya que esto puede variar el tamaño.

Tiempo

Si desea que el aparato no empiece a funcionar de inmediato, puede utilizar esta opción para ajustar el tiempo de funcionamiento. Los pasos son los siguientes:
1-En el menú, seleccione el color y tamaño del pan.
2-Si desea comenzar el programa luego de un tiempo determinado, debe presionar el botón Tiempo. Para utilizar la función deberá incluir el tiempo de demora decide para el comienzo del programa, por ejemplo: Si fuesen las 8:30 PM y usted desea que el pan este listo para servir a las 7:00 AM del día siguiente, el tiempo de demora sería de 10 horas y 30 minutos. Pulse el botón Tiempo continuamente hasta que 10:30 sea visualizado en la pantalla. El incremento del tiempo es cada 10 minutos
3-Presione el botón inicio/detener para activar el tiempo de demora. Usted podrá ver el tiempo restante en la pantalla. Por favor, tenga en cuenta que el tiempo máximo que usted puede demorar el comienzo del programa son 13 horas. No utilice esta función cuando la masa contenga alimentos perecederos tales como huevos, leche fresca, frutas, cebolla etc.

Luz indicadora

Presione una vez el botón determinado, la luz será iluminada. Después de 1 minuto, si usted lo presiona nuevamente, la luz se apagará.
De todas maneras si usted no presiona el botón la luz se apagará automáticamente.

Pausa

Cuando el aparato comience a funcionar, puede presionar el botón Pausa para interrumpir el proceso, la operación será detenida, pero el ajuste será memorizado, el tiempo pendiente será indicado en la pantalla. Presione nuevamente el botón para reanudar la función.

Mantención de calor

El pan puede mantenerse caliente hasta 60 minutos luego de su cocción. En el momento que usted desee puede quitar el pan presionando el botón iniciar/detener

Memoria

Si la fuente de alimentación se ha interrumpido durante el curso de la fabricación de pan, el proceso de la fabricación será continuado automáticamente en un plazo de 10 minutos, incluso sin presionar el botón Inicio/Detener.
Si el tiempo de la rotura excede los 10 minutos, la memoria no será almacenada y el aparato deberá ser recomenzado. Será necesario descartar los ingredientes del compartimiento para ingredientes, la fábrica de pan deberá ser reiniciada. Si la masa aún no ha aumentado cuando el aparato es interrumpido, puede presionar Inicio/Detener para continuar o comenzar con el programa desde el principio.

Ambiente

El aparato puede trabajar correctamente en una amplia gama de temperaturas, pero podría haber una diferencia entre el tamaño del pan entre un cuarto muy caliente y uno bien frío. Para ello, sugerimos que la temperatura ambiente sea de 15°C a 34° C.

Exhibición de advertencia:

1-Si el visor muestra “H:HH” luego de haber comenzado el programa, significa que la temperatura interior es muy elevada, a continuación, el programa sera detenido. Abra la tapa y deje que el aparato se enfríe durante 10 a 20 minutos
2-Si el visor muestra “E:E0” o “E:E1” luego de haber presionado inicio/detener , significa que el sensor de temperatura esta desconectado, por favor haga revisar el sensor cuidadosamente por un personal especializado y autorizado.

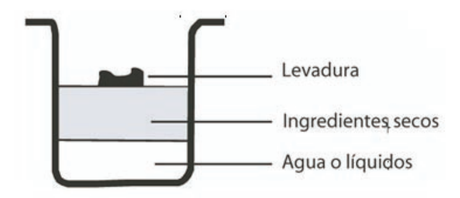
Fábrica de pan
PE-P1308

Antes del primer uso

1-Compruebe si todas las partes y accesorios estén completos y no estén dañados.
2-Limpie todas las partes (ver sección Limpieza y mantenimiento)
3-Fije el programa de horneado durante 10 minutos con la fabrica de pan vacía. Una vez enfriado, límpielo nuevamente.
4-Seque todas las piezas y el producto estará listo para ser utilizado.

Como realizar el pan

1- Coloque el recipiente en posición, luego gírelo en sentido horario (derecho) hasta oír un Click, esto significa que esta en la posición correcta. Fije la lámina de amasamiento sobre los ejes de transmisión.
2- Coloque los ingredientes en el molde manteniendo el orden en la receta a realizar.
Por lo general, el agua debe colocarse en primer lugar, luego el azúcar, la sal y la harina, añadir la levadura o polvo para hornear como último ingrediente.



Nota: las cantidades máximas de la harina y levadura que pueden ser utilizados hacen referencia a la receta.

3-Realice un orificio en la parte superior de la harina y agregue la levadura. Asegúrese que no entre en contacto con el líquido o la sal.
4-Cierre suavemente la tapa y enchufe el aparato.
5-Presione el botón Menú y seleccione el programa deseado.
6-Presione el botón Color para seleccionar el color de la cortaza del pan.
7-Presione el botón Tamaño para seleccionar el tamaño deseado (1.5LB o 2.0LB)
8-Ajuste el tiempo de demora presionando Tiempo, este paso puede ser omitido si desea que la fábrica de pan trabaje inmediatamente.
9-Presione el botón Inicio/Detener durante 1.5 segundos para que el aparato empiece a funcionar.
10-Para los programas: Básico, Trigo, Francés, Rápido, Dulce, Torta, Super-rápido y Fabricación Casera una señal sonora se oirá durante la operación. Esto indica que ya se pueden agregar los ingredientes. Abra la tapa y colóquelos. Es posible que el vapor se escape a través de la rejilla de respiración durante la cocción, este efecto es normal.
11-Una vez que el proceso haya finalizado, una señal sonora se escuchará. Puede presionar el botón inicio/detener durante 1.5 segundos para detener el proceso y retirar el pan. Abra la tapa tomando firmemente la manija, luego gire la cacerola hacia la izquierda y tire hacia fuera para separarla del aparato.
Precaución: La cacerola y el pan pueden estar muy calientes!! Siempre utilice agarraderas.
12-Deje enfriar el pan antes de retirarlo. Utilice una espátula para aflojar suavemente los bordes de la cacerola.
13-De vuelta la cacerola sobre una superficie limpia para dejar caer el pan.
14-Una vez removido el pan, espere 20 minutos para rebanarlo.
15-Si al final de la operación usted no presiona el botón de detención (Inicio/Detener) el pan se mantendrá caliente automáticamente por 1 hora.
16-Una vez que terminó de operar el aparato desenchúfelo.

Nota: Para remover la masa de la cacerola, NUNCA utilice las manos, siempre remuévala con los ganchos.
Nota: Si desea almacenar el pan, se aconseja guardarlo dentro de una bolsa de plástico sellada durante 3 días en temperatura ambiente. Si desea guardarlo por más tiempo, guarde la bolsa sellada en el refrigerador durante 10 días (al no contener conservantes, el pan realizado en la máquina puede almacenarse por más tiempo que el comprado en una tienda)

Fábrica de pan
PE-P1308

Introducción especial

1-Para cocción rápida
Utilice levadura en polvo, al colocar los ingredientes en la cacerola, coloque los líquidos primero y luego los ingredientes secos cubriendo.
Al realizar la mezcla, es recomendable ayudar a la fábrica con una espátula de goma, para evitar la formación de grumos.
2- Super-Rápido
Con este programa, la cocción del pan es de 1 hora y 38 minutos. Tenga en cuenta que la temperatura del agua debe estar entre 48-50°C, para ello debe utilizar un termómetro de cocina para medir la temperatura, esto es muy importante para la cocción del pan en este programa. Si la temperatura del agua es demasiado baja la masa no levará y si es demasiado alta quemará la levadura.

Menú de programación

Proceso de fijación \ Programa Ciclo	1- Básico		2- Trigo		3- Francés		4- Rápido	5- Dulce		6- Torta
	2.0LB	1.5LB	2.0LB	1.5LB	2.0LB	1.5LB	2.0LB	2.0LB	1.5LB	
	3:00	2:55	3:40	3:32	3:50	3:40	2:10	2:50	2:45	1:50
AMASAR1	10	10	10	9	18	16	10	10	10	6
ELEVAR1	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
AMASAR2	5	5	5	3	2	2	N/A	5	5	N/A
	5A	5A	5A	5A	10A	7A	5A	5A	5A	5A
	5	5	10	10	10	10	5	10	10	5
ELEVAR2	25	25	35	35	30	30	N/A	33	32	9
ELEVAR3	45	45	65	65	50	50	30	40	40	N/A
HORNO	35	32	35	32	40	37	50	37	33	65
	30	28	30	28	30	28	20	25	25	15
MANTENCIÓN DE CALOR	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

Proceso de fijación \ Programa Ciclo	7- Relleno	8- Masa	Super-Rápido		10- Horno	11- Postre	11- Fabricación Casera
			2.0LB	1.5LB			
	1:20	1:30	1:38	1:28	0:10	1:38	3:00
AMASAR1	N/A	20	10A	10A	N/A	13	6--14
ELEVAR1	15 Calentar	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	20-60
AMASAR2	N/A	N/A	5	5	N/A	N/A	(0-15A)+5
ELEVAR2	N/A	30	N/A	N/A	N/A	N/A	5-120
ELEVAR3	45 Amasar y Calentar	40	33	28	N/A	25	0-120
HORNO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	60	0-80
	Reposo 20	N/A	50	45	10-60	N/A	
Mantención de calor	N/A	N/A	60	60	60	60	0-60

Nota:
1-El cuadro descripto anteriormente es en minutos.
2-La letra A seguida de una cifra significa una señal sonora. Usted puede agregar los ingredientes al recipiente cuando escuche el sonido.
3-N/A significa que el paso actual es omitido en ese programa.
4-El menú del programa se utiliza solamente como referencia.

Limpieza y mantenimiento

Desconecte el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
1-Recipiente para pan: Límpielo con un paño húmedo. No utilice productos abrasivos ni paños que puedan rayarlos. Tenga en cuanta que la cacerola debe estar totalmente seca antes de utilizarla nuevamente.
2-Lámina de amasamiento: Si los restos de masa son difíciles de quitarlo de las láminas de amasamiento, utilice un gancho y limpie las cuchillas con un algodón húmedo. Tenga cuidado con las cuchillas.
3- Cubierta: Limpie la cubierta exterior con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos. Nunca sumerja el aparato en agua para la limpiarlo.
Nota: Se recomienda no levantar la tapa para realizar la limpieza.
4- Antes de embalar el aparato, asegúrese de que se encuentra completamente frío, limpio y seco. Guárdelo con la tapa cerrada.

Fábrica de pan
PE-P1308

Introducción a los ingredientes:

HARINA
La harina tiene un alto contenido de gluten, en el pan proporciona elasticidad y puede mantener el tamaño. Por lo tanto, es el ingrediente más importante en el momento de hacer el pan.
HARINA PLANA
La clase de harina plata esta hecha para trigo suave y duros mezclados y especialmente seleccionados para pan o tortas.
HARINA DE TRIGO INTEGRAL
La harina de trigo integral es obtenida moliendo trigo integral, contiene la piel del trigo y el gluten y tiene más nutrientes que la harina común.
El pan que se obtiene con la harina de trigo integral generalmente es más pequeño.
HARINA DE TRIGO NEGRA
La harina de trigo negra, también nombrada harina áspera es una harina alta en fibras, similar a la harina integral. El pan obtenido con esta harina es un pan de mayor tamaño.
POLVO DE TORTA
El polvo de tortas es especial para realizar tortas.
HARINA DE MAIZ Y HARINA DE AVENA
La harina de maíz y avena son obtenidas moliendo maíz y avena respectivamente. Ambas son ingredientes aditivos que hacen el pan sea más áspero.
AZUCAR
El azúcar es un ingrediente muy importante para agregar gusto dulce y color al pan. Mientras ayuda al pan de la levadura como alimento. El azúcar blanco es ampliamente utilizada, mientras que el azúcar marrón se utiliza para requisitos especiales.
LEVADURA
Luego de realizar la mezcla, la levadura produce un fenómeno químico, haciendo que el pan se amplíe con rapidez.
La levadura se debe almacenar en refrigerador, protegiéndola de las altas temperaturas.
Antes de utilizarla, verifique la fecha de elaboración y vencimiento. Un a vez retirada del refrigerador utilícela lo antes posible, ya que por el paso del tiempo, en altas temperaturas pierde actividad.
Cómo verificar si la levadura a utilizar esta activa?
(1)Vierta ½ taza de agua hirviendo (45°-50°C) en una taza graduada
(2)Coloque azúcar blanca dentro de la taza y luego asperjar la levadura.
(3)Ubique la taza con la mezcla, cerca de un lugar caliente durante 10 minutos, sin revolver el agua.
(4)La levadura subirá hasta el borde de la taza. En caso contrario, indicará que la misma esta inactiva y no puede ser utilizada.
SAL
La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Pero, a su vez, refrena la levadura en el elevamiento, es por eso que nunca debe utilizar demasiada sal.
HUEVOS
Los huevos pueden mejorar la textura del pan, lo realza en nutrición, tamaño y sabor.
GRASA, MANTECA Y ACEITE VEGETAL
La grasa puede hacer que el pan sea más suave y el periodo de almacenaje más prolongado. La mantequilla debe ser derretida para la mezcla uniforme.
LEVADURA EN POLVO
La levadura en polvo se utiliza principalmente para levantar rápidamente el pan y la torta. Pues no necesita mucho tiempo para levar, suavizando la textura de la masa.
SODA
Tiene el mismo efecto que la levadura en polvo, incluso, puede utilizarse mezclando ambos ingredientes.
AGUA Y OTROS LÍQUIDOS
El agua es ingrediente esencial para hacer el pan. La temperatura ideal del agua a utilizarse es entre 20° C y 25° C. Igualmente, para obtener una elevación ultra-rápida la temperatura debe ser entre 45°C y 50°C.
El agua, también, puede ser reemplazada por leche, dando al pan sabor y un mejor color en la corteza.

Peso de los ingredientes

Uno de los pasos más importantes para hacer un buen pan, se deben utilizar las cantidades apropiadas de los ingredientes. Es por eso que se sugiere utilizar tazas graduadas y cucharas dosificadas.
1-Pesar los ingredientes líquidos. Los mismos utilizados como ingredientes (leche, agua) se deben medir con tazas graduadas.
2-Medición de ingredientes en polvo. Los ingredientes en polvo (harinas, levaduras) deben medirse con tazas graduadas.
3-Secuencia de ingredientes. La secuencia para colocar ingredientes, primordialmente se debe observar en cada receta a realizar. Pero generalmente la secuencia es: polvo, líquido, etc. Al colocar los ingredientes, la harina no puede ser mojada totalmente por el líquido. La levadura se debe colocar solamente en la harina seca. Exclusivamente, la levadura no puede tocar la sal. Después de que la harina se haya amasado durante una cierta hora, una señal sonora recordará colocar los ingredientes en la mezcla. Si los ingredientes de la fruta se agregan demasiado temprano el sabor será disminuido después de mezclarse de largo plazo.

Resolución de problemas

No.	Problema	Causa	Solución
1	Sale humo desde la ventilación cuando el aparato esta funcionando.	Algunos ingredientes se adhieren por la proximidad del calor.	Desenchúfelo, espere que el aparato este frío y limpie las partes donde se adhirió el ingrediente. Se recomienda para el primer uso, hacer funcionar el aparato en vacío, abriendo la tapa.
2	La corteza del pan queda demasiado gruesa.	Se deja el pan en la cacerola para mantenerlo caliente durante mucho tiempo, de modo que vaya perdiendo agua y vaya secando.	Retire el pan de inmediato sin mantención de calor.
3	Es muy difícil quitar el pan	La amasadora adhiere firmemente al eje en la caja de pan	Luego de sacar el pan, sumergir la amasadora en agua caliente durante 10 min. Luego, límpiela.
4	Los ingredientes no se mezclan correctamente y quedan mal cocidos.	1. Selección de un programa inapropiado	Seleccione el programa adecuado.
		2. Por abrir la cubierta en reiteradas veces antes de terminar la cocción	No abra la tapa hasta que termine el programa.
		3. La cantidad de ingredientes exceden la capacidad de Resistencia que tiene la mezcladora, por lo tanto esta no puede rotar adecuada-mente.	Chequee el estado de la cacerola, opere el aparato sin ningún ingrediente, si así no opera normalmente, contác-tese con personal capacitado y autorizado.
5	Se exhibe “H:HH” luego de presionar iniciar/detener	La temperatura del aparato es demasiado alta para hacer el pan.	Presionar iniciar/detener y desenchufe el aparato, luego retire la cacerola hacia afuera hasta que se refresque
6	El motor hace ruido pero el amasador no funciona	La caja de pan esta fijada incorrectamente o la pasta es demasiado grande para ser amasada.	Comprobar que la cacerola este fijada correctamente. Verificar que los ingredientes de la pasta sean correctos y que las medidas utilizadas sean correctas.
7	El tamaño del pan es muy grande y presiona la tapa	Algunos de los ingredien-tes se colocaron de forma excesiva (harina, levadura, agua) o la temp. Ambiente es muy alta	Controle la medición de los ingredientes.
8	El tamaño del pan es muy pequeño La cantidad de levadura es escasa	La misma fue mezclada con la sal, perdiendo así su actividad. La temper. del ambiente es muy baja.	Controle la medición de los ingredientes y controle que la temp. no sea demasiado baja.

Fábrica de pan
PE-P1308

		con la sal, perdiendo así su actividad. La temper. del ambiente es muy baja.	la temp. no sea demasiado baja.
9	La pasta es muy grande y desborda	La cantidad de levadura y/o líquido es excesiva.	Reducir la cantidad de líquido y controlar la medida de levadura a utilizar.
10	La masa se rompe durante la cocción	1. La harina utilizada no es la adecuada o su calidad no es Buena.	Utilice harina de Buena calidad
		2.La temperatura es muy alta	Utilice la levadura a temp. ambiente
		3. El agua excesiva humedece demasiado la masa	Utilice una taza graduada para verificar que la cantidad agua a utilizar es correcta.
11	El pan es muy pesado y su textura muy densa	1.Se utilizó demasiada harina en poca agua	Reduzca la cantidad de harina o aumente la cantidad de agua
		2. Se han utilizado demasiados ingredientes adicionales (como frutas)	Reduzca la cantidad de ingredientes extras.
12	El pan posee huecos al cortarlo	1. Se coloco mucho agua o levadura, o se coloco poca sal	Reducir adecuadamente el agua o la levadura, y verifique la cantidad de sal.
		2.La temperatura del agua es muy alta	Chequear la Temp. del agua
13	El pan esta adherido a la superficie	1. Los ingredientes poseen mucha glutinosidad como la mantequilla, banana etc.	No agregue ingredientes con estas características
		2. La masa no es adec-uada por falta de agua.	Chequear el agua y la estructura mecánica de la fábrica de pan.
14	La corteza es demasiado espesa y la el color del pan es demasiado oscuro al realizar los tortas con azúcar.	La receta o ingredientes tienen un gran efecto en la fabricación de pan, el color escuro se deberá a la cantidad de azúcar utilizada	Presione inicio/detener para interrumpir el programa durante entre los 5-10 minutos antes del tiempo previsto de finalización. Antes de retirar el pan o torta espere 20 minutos con la tapa cerrada.

Libro de cocción

1 Taza =250 ml **1 Cucharada Sopera= 3 Cucharada de Te**
1 Cucharada Sopera =15ml **1 Cucharada de Té = 5ml**
1 Levadura seca de paquete = 8g

Pan Blanco

TAMAÑO DEL PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	250ml	300ml
Sal	1.5 cuch. (Té)	2 cuch. (Té)
Azúcar	2 cuch. (Sop)	2.5 cuch (Sop)
Sémola de Trigo duro	120g	150g
Levadura en polvo	1 1/4 cuch. (Té)	1 ½ cuch. (Té)
Aceite	2 cuch. (Sop)	2.5 cuch. (Sop)

Programa :FRANCES

Pan Blanco Tradicional

TAMAÑO DEL PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	250ml	330m
Margarina o manteca	1 cuch. (Sop)	1 1/2 cuch. (Sop)
Sal	1 cuch. (Té)	1 3/4 cuch. (Té)
Leche en Polvo	1 1/2 cuch. (Sop)	2 cuch. (Sop)
Azúcar	1 1/2 cuch. (Sop)	2 cuch. (Sop)
Harina	450g	520g
Levadura en Polvo	1 ¼ cuch. (Té)	1 1/2 cuch. (Té)

Programa: BASICO

Pan con Pasas y Nueces

*Agregar las frutas secas al oír la señal sonora.
Durante la segunda fase de amasamiento.

TAMAÑO DEL PAN	1.5LB	2.0LB
Agua o leche	250ml	330ml
Margarina o Manteca	2 cuch. (Sop)	21/2 cuch. (Sop)
Sal	1 1/2 cuch. (Té)	2 cuch. (Té)
Azúcar	2 cuch. (Sop)	2 ½ cuch. (Sop)
Harina	450g	520g
Levadura en polvo	1 1/5 cuch. (Té)	1 ½ cuch. (Té)
Pasas	50g	75g
Nueces trituradas	30g	40g

Programa: BASICO

Pan Dulce

TAMAÑO DEL PAN	1.5LB	2.0LB
Leche Fresca	210ml	230ml
Margarina o Manteca	11/2 cuch. (Sop)	2 cuch. (Sop)
Huevos	1 个	2 个
Sal	1 cuch. (Té)	1 cuch. (Té)
Miel	1 1/2 cuch. (Sop)	2 cuch. (Sop)
Azúcar	3 cuch. (Sop)	4 cuch. (Sop)
Harina	450g	520g
Levadura en polvo	0.9 Cuch. (Té)	1 ¼ cuch. (Té)

Programa: DULCE

Pan Integral

TAMAÑO DEL PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	250ml	320ml
Margarina o Manteca	11 /2 cuch. (Sop)	2 cuch. (Sop)
Sal	1 cuch. (Té)	1 cuch. (Té)
Azúcar	1 cuch. (Té)	1 cuch. (Té)
Harina	200g	260g
Harina de Trigo	200g	260g
Levadura en polvo	1 cuch. (Té)	1 ¼ cuch. (Té)

Programa: TRIGO

Pan de Papa

TAMAÑO DEL PAN	1.5LB	2.0LB
Agua o leche	170ml	230ml
Margarina o Manteca	1 1/2 cuch. (Sop)	2 cuch. (Sop)
Huevos	1	1
Puré de papa cocida	120g	150g
Sal	1 cuch. (Té)	1 1/2 cuch. (Té)
Azúcar	2 cuch. (Sop)	3 cuch. (Sop)
Harina	380g	460g
Levadura en polvo	1 cuch. (Té)	1 ¼ cuch. (Té)

Programa: BASICO

Pan de Trigo

TAMAÑO DEL PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	150ml	220ml
Azúcar	2 ½ cuch. (Sop)	3 cuch. (Sop)
Sal	1 cuch. (Té)	1 cuch. (Té)
Margarina o Manteca	1 1/2cuch. (Sop)	2 cuch. (Sop)
Miel	1 cuch. (Sop)	1 ½ cuch. (Sop)
Huevos	2	2
Harina de Trigo	380g	500g
Levadura en polvo	2 ½ cuch. (Té)	4 cuch. (Té)

Programa: TRIGO

Pan Irlandés

Mantequilla de leche	220ml
Huevos	2
Aceite	2 cuch. (Sop)
Harina para todo uso	500g
Azúcar	1/2Taza
Polvo para hornear	1cuch. (Sop)
Sal	½ cuch. (Té)
Pasas	1 Taza

Programa: RAPIDO

Pan de Maíz

Leche	120ml
Huevos	3
Margarina o Manteca	1/3Taza
Azúcar	1/4Taza
sal	1 Cuch.(Té)
Harina para todo uso	350g
Harina de Maíz	140g
Polvo para Hornear	5 cuch. (Té)

Programa: RAPIDO

Pan de Zanahoria

TAMAÑO DEL PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	250ml	310ml
Manteca	1 ½ cuch. (Sop)	2 cuch. (Sop)
Harina	450g	520g
Zanahoria finamente picada	56g	70g
Sal	1 cuch. (Té)	1 cuch. (Té)
Azúcar	2 cuch. (Sop)	2 ½ cuch. (Sop)
Levadura en polvo	1 cuch. (Te)	1 ¼ cuch. (Té)

Programa: BASICO

Pan Francés Clásico

TAMAÑO DEL PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	230ml	300ml
Sal	1 cuch. (Té)	11/3 cuch. (Té)
Azúcar	3/4 cuch. (Sop)	1 cuch. (Sop)
Harina	390g	500g
Levadura en polvo	11/4 cuch (Té)	1 ½ cuch (Té)
Aceite	1cuch. (Sop)	2 cuch. (Sop)

Programa: FRANCES

Pan de Pesto Super-Rápido

TAMAÑO DEL PAN	1.5LB	2.0LB
Agua, 48C o 110F (Tibio)	270ml	340ml
Pesto Preparado	3 cuch. (Sop)	1/2Taza
Leche en Polvo	1 1/3 cuch. (Sop)	2 cuch. (Sop)
Azúcar	1 1/3 cuch. (Sop)	2 cuch. (Sop)
Sal	½ cuch. (Té)	2/3 cuch. (Té)
Harina	380g	500g
Levadura en polvo	3 cuch. (Té)	4 cuch. (Té)

Programa: SUPER RAPIDO

Pan de Queso Súper-Rápido

TAMAÑO DEL PAN	1.5LB	2.0LB
Agua,48C o 110F(Tibio)	230ml	300ml
Queso suave de Cabra	40g	55g
Leche en Polvo	2 cuch. (Sop)	3 cuch. (Sop)
Sal	2/3 cuch. (Té)	1 cuch. (Té)
Azúcar	2 cuch. (Sop)	3 cuch. (Sop)
Pimienta Negra	1 cuch. (Sop)	1 1/3 cuch. (Sop)
Harina	410g	520g
Levadura en polvo	3 cuch. (Té)	4 cuch. (Té)
Aceite	1 cuch. (Sop)	2 cuch. (Sop)

Programa: Super-Rápido

Pan de Arándanos con Nueces

TAMAÑO DEL PAN	1.5LB	2.0LB
Leche	120ml	160ml
Huevos	2	2
Aceite de mantequilla	4 cuch. (Sop)	5 cuch. (Sop)
Azúcar	4 cuch. (Sop)	5 cuch. (Sop)
Sal	$1^{1}/2$ cuch. (Té)	2 cuch. (Té)
Cáscara de Limón	3/4 cuch. (Té)	1 cuch. (Té)
Harina	380g	500g
Nueces Picadas	40g	60g
Levadura en polvo	1 cuch. (Té)	1 1/4 cuch. (Té)

Programa: DULCE

Pan Dulce

TAMAÑO DEL PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	120ml	190ml
Huevos	2	3
Aceite	2 cuch. (Sop)	3cuch. (Sop)
Azúcar	2 cuch. (Sop)	3 cuch. (Sop)
Sal	$1^1/2$ cuch. (Té)	2 cuch. (Té)
Harina	400g	520g
Pasas	50g	75g
Levadura en polvo	1 cuch. (Té)	1 ½ cuch. (Té)

Programa: DULCE

Pan de Canela y Pasas

TAMAÑO DEL PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	220ml	270ml
Aceite	2 cuch. (Sop)	3 cuch. (Sop)
Canela	3/4 cuch. (Té)	1 cuch. (Té)
Azúcar morena	1 cuch. (Sop)	$1^1/3$ cuch. (Sop)
Pasas	60g	80g
Nueces	60g	80g
Sal	$1^1/2$ cuch. (Té)	2 cuch. (Té)
Harina	350g	460g
Levadura en polvo	1 cuch. (Té)	1 1/4 cuch. (Té)

Programa: DULCE

Pan de Nuez

TAMAÑO DEL PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	100ml	120ml
Leche 奶	140ml	180ml
Aceite	2 cuch. (Sop)	3 cuch. (Sop)
Sal	1 1/2 cuch. (Té)	2 cuch. (Té)
Azúcar	4 cuch. (Sop)	5cuch. (Sop)
Harina	380g	500g
Nueces picadas	60g	80g
Levadura en polvo	1 1/2cuch. (Té)	1 3/4cuch. (Té)

Programa: DULCE

Manzana

6	Manzanas a medio cocinar.
1 Cucharada (Té)	Jugo de Limón
1/2taza	Azúcar Morena
1/2taza	Harina
1/3taza	Avena de rápida cocción
6 Cucharada (Sopera)	Manteca o Margarina blanda

Programa: POSTRE

Budín de arroz

3	Huevos ligeramente batidos
1-3/4Tazas	Leche
1-1/2Tazas	Arroz Cocido
1/2Taza	Azúcar
1/2Taza	Pasas (opcional)
1 Cucharada (Té)	vanilla
1 Cucharada de (Té)	Canela

Programa: POSTRE

Relleno

Fresas o Ananás	4 Tazas
Fécula	3/4 Tazas
Azúcar	1+3/4 Tazas
Juego de Limón	3 Cucharadas Soperas

Programa：RELLENO

Torta de miel

Huevos	4
Azúcar	160g
Sal	2/3 Cucharadas de Té
Miel	2.5 Cucharadas Soperas
Leche	2.5 Cucharadas Soperas
Harina	150g
Aceite	4 cucharadas Soperas

Método： 1、Coloque los huevos, el azúcar y la sal en el recipiente y mezcle, luego añada la miel y el aceite de cocina y continúe mezclando
2、Añadir la harina y mezclar;
3、Añadir la leche y mezclar;
4、Extender el aceite sobre del pan, agregar los ingredientes, utilice el programa **TORTA.**

Características técnicas: 230V~ 50Hz 615W Clase I IPX0

Reciclaje



Este producto lleva el símbolo de descarte selectivo de equipamiento eléctrico y electrónico (WEEE).
Esto significa que el aparato debe manipularse siguiendo las directivas europeas 202/96/EC para ser reciclado o desmantelado con el fin de minimizar su impacto en el medio ambiente.
Para mayor información, por favor contacte a sus autoridades locales o regionales.
Los productos electrónicos no incluidos en el proceso de desecho selectivo son potencialmente peligrosos para el ambiente y para la salud humana debido a la presencia de substancias peligrosas en ellos.

NOTA:

Las imágenes aplicadas son de carácter ilustrativo pudiendo ser modificadas por el fabricante sin previo aviso.